



La Tapería de Columela
Carta 2024
- Español -

Nuestros ibéricos y cositas de la sierra al corte

	Cantidad	100gr.	200gr.
Distraído (Papada ibérica de bellota)		7,90 €	-
Queso Curado 12 meses (6)		9,00 €	17,00 €
Chicharrones de Paterna al corte		7,50 €	14,00 €
Carne Mechada en manteca		6,90 €	13,00 €
Consultar otros según disponibilidad			
• Corte y envasado al vacío para llevar de nuestra carta de chacinas y embutidos 100% bellota, queso curado y de nuestro Paté de Cabracho casero.			

Conservas de nuestras costas

Lomos de sardinas en vinagre sobre pan cristal y salmorejo (3 uds.) (1*/2/3) Unidad extra 2,60€	7,80 €
Anchoas del cantábrico y guacamole suave (3 uds.) (2/3) Unidad extra 2,80€	8,00 €
Boquerones en vinagre sobre tiras crujientes de maíz, tartar de tomate y sus germinados (4 uds.) (2/3) Unidad extra 1,40€	5,50 €

Para empezar

Ensaladilla Columela de gambón al ajillo (3/4/10)	4,25 €
Tartar de atún con nuestro aliño especial, emulsión de soja y wakame acompañado de pan de gambas (1*/2/3/4*/10*/11*/12*)	10,20 €
Salmorejo cordobés con migas de paletilla ibérica, huevo y crema helada de A.O.V.E. (1/3/6*/10*)	4,50 €
Ensalada fresca de cogollos con salmón ahumado, boquerones, nueces, Cherrys y vinagreta de mostaza y miel (2*/3*/8*/13*)	6,50 €
Láminas de mojama de Barbate con almendras fritas, pasas de ciruela y toque de A.O.V.E. (2/8*)	7,00 €
Paté de Cabracho casero con sus salsas y tostaditas (1*/2/3/6/10)	5,50 €
Papas <i>aliñás</i> , con melva canutera, A.O.V.E. y vinagre de Jerez (2*/3)	4,50 €

Para continuar	
Bravas de Columela con salsa casera y alioli (1*/3*/10*)	4,10 €
Croquetas de Columela de elaboración diaria y tradición casera (4 uds.) (1/6...) - Consultar variedad del día - Unidad extra 1,20€	4,50 €
Gambón crujiente acompañado de curry rojo y kimchi emulsionado (3 uds.) (1/2*/3*/4/10*) Unidad extra 2,30€	6,50 €
Tiras de pollo crujientes estilo cajún con patatas y su salsa (4 uds.) (1/10/11) Unidad extra 1,80€	6,50 €
De los fogones	
Guiso/Plato del día - Consultar -	5,50 €
Albóndigas caseras de choco y gamba a la marinera sobre patatas fritas (1/3/4/5/10)	7,00 €
Mollejas al ajillo de ternera sobre panaderas y toque de chimi (1/2/3)	10,20 €
Canelón de ragú ibérico con setas y crema de queso azul gratinado al horno (1/3/6*/10)	8,30 €
Carrillada ibérica estofada al romero con patatas (3)	6,75 €
De la Mar	
Gambas al ajillo en cazuela (4)	9,60 €
Pulpo a la gallega sobre patata revolcona (5)	9,80 €
Zamburiña a la parrilla con ajiverde, toque de lima y wakame (und.) (1/3/5/11*/12*)	3,95 €
Lomito de bacalao premium horneado con ali-oli casero y papas a lo pobre (2/3*/10*)	9,50 €
Algo más	
Verduras del huerto a la plancha con salsa de piquillo y peta zetas	8,50 €
Burrito de carne al toro con padrones y emulsión de trufa (1/3/10*)	7,50 €
Chuletitas de cordero lechal sobre verduras salteadas con notas de chimichurri casero (3*)	8,20 €
Presa ibérica cubierta con paletilla ibérica de bellota en cama de patatas fritas	9,50 €
Revuelto campero de paletilla ibérica con crujiente de patata (10*)	7,50 €
Tostas de pan payés	
De zurrapa ibérica cubierta de paletilla ibérica y huevos de codorniz (1/10)	7,50 €

De Sobrasada ibérica al corte, rulo de cabra y cebolla caramelizada (1/6*)	7,50 €		
De Salmón ahumado, nueces aderezada con miel de la sierra y vichyssoise (1/2*/6*/8*)	7,50 €		
Entre panes (Montaditos)			
Paletilla ibérica de bellota al corte (1)	5,00 €		
Queso Curado (1/6)	4,10 €		
<i>Pringá</i> de berza gaditana casera (1)	4,30 €		
Presa ibérica y paletilla ibérica de bellota (1)	5,50 €		
Chicharrones de Paterna y queso Payoyo de la sierra (1/6*)	4,50 €		
“Columela” - Lomo en manteca y su huevito de codorniz - (1/10)	4,80 €		
“Barrié” - Solomillo ibérico horneado, papada ibérica y padrón - (1)	4,75 €		
Butifarra de Chiclana (1)	3,60 €		
Disponibles pan sin gluten (+0,60€ por montadito).			
Para terminar, algo dulce			
Sorbete casero de lima y ron (6)	5,00 €		
Coulant de chocolate, helado de vainilla y nata (1/6/8/10/11)	5,00 €		
Tarta de queso casera horneada con salsa de frambuesa (1/6/10)	5,00 €		
Tarta de zanahoria y nueces bañada con sirope de miel (1/6/8/10/11)	5,00 €		
Torrija casera con helado artesano de canela y almíbar de la casa (1/6/11)	6,00 €		
Pan y picos			
Pan y picos	1,20 €		
Pan sin gluten	1,50 €		
Picos sin gluten	1,00 €		
Vinos			
	Cantidad	Copa	Botella
Aperitivos			
Vermut casero barrica		4,50 €	-
Vermut Martini Rosso		3,50 €	-
Vermut Martini Bianco		3,50 €	-
Croft Twist Aperitivo		3,00 €	17,00 €

Aperol Spritz con agua con gas y cava	7,80 €	-
Generosos		
Alfonso Oloroso	2,90 €	-
Leonor Palo Cortado	4,00 €	35,00 €
Solera 1847	2,80 €	-
Tío Pepe	2,90 €	-
Tío Pepe Rama	4,90 €	39,00 €
Canasta	2,80 €	-
Solear	2,80 €	-
Manzanilla muy fina	2,60 €	-
Néctar Pedro Ximénez	3,00 €	20,00 €
Valdespino Amontillado Tío Diego	4,90 €	39,00 €
Gloria Vino dulce Bodega Sanatorio	2,80 €	17,00 €
Tintos		
Garum vino de la tierra	4,00 €	22,00 €
Finca Moncloa vino de la tierra	4,50 €	24,00 €
Triángulo vino de la tierra	4,50 €	24,00 €
Beronia Edición Limitada Rioja	3,30 €	19,00 €
Beronia Reserva Rioja	-	24,00 €
Dominio Fournier Crianza Ribera del Duero	-	33,00 €
Portia Roble Ribera del Duero	3,00 €	17,00 €
Portia Crianza Ribera del Duero	4,50 €	24,00 €
Jota Flores Ribera del Duero	4,00 €	22,00 €
Blancos		
Tierra Blanca Seco vino de la tierra	2,80 €	15,00 €
Tierra Blanca Semidulce vino de la tierra	2,80 €	15,00 €
Lola Semidulce vino de la tierra	3,00 €	17,00 €
Risa Frizzante vino de la tierra	3,00 €	17,00 €
Lusco Albariño	4,50 €	24,00 €
Beronia Rueda Verdejo	3,50 €	20,00 €
Finca Constancia Verdejo barrica 6 meses	4,50 €	24,00 €
Domine Rueda Verdejo	4,00 €	25,00 €

Viña del Vero Chardonnay	3,50 €	20,00 €
Entrechuelos Chardonnay	3,50 €	20,00 €
Rosados		
Viñas del Vero Pinot Noir Rosado	3,00 €	17,00 €
Espumosos		
Cava Comte Subirats Brut Nature	3,50 €	22,00 €
Cervezas		
Vaso bajo de 36 cl. de Cruzcampo		2,40 €
Vaso ancho de 50 cl. de Cruzcampo		3,90 €
Botella de tercio de litro de Cruzcampo sin gluten		3,80 €
Vaso ancho de 50 cl. de Águila Sin Filtrar		4,40 €
Vaso bajo de 36 cl. de Cruzcampo 0/0 sin alcohol		2,50 €
Vaso ancho de 50 cl. de Cruzcampo 0/0 sin alcohol		3,90 €
Botella de tercio de litro de Amstel Tostada 0,0 sin alcohol		3,20 €
Botella de tercio de litro de Alhambra		3,20 €
Vaso ancho de 50 cl. Cruzcampo con limón		3,90 €
Alérgenos		
Gluten (1), Pescado (2), Sulfitos (3), Crustáceos (4), Molusco (5), Lactosa (6), Apio (7), Frutos secos (8), Cacahuets (9), Huevo (10), Soja (11), Sésamo (12), Mostaza (13), Altramuces (14).		
*Los alérgenos marcados con asterisco, son sustituibles o eliminables.		

